



MENÚ PESCADO/CARNE

(Para grupos a partir de 8 personas)



APERITIVO DE BIENVENIDA

COPA DE CAVA BRUT VERITAS JOSÉ L. FERRER (D.O. BINISSALEM)

ENTRANTES

(UN PLATO DE CADA PARA 4 PERSONAS)

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (D.O. GUIJÚELO)

ENSALADILLA RUSA

ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON SALSAS ROMESCU (PLATO VEGANO)

CALAMARES A LA ROMANA

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR PREVIAMENTE EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

CAZUELA DE RAPE Y GAMBA ROJA CON CEBOLLA CONFITADA AL ESTILO CASERO

O

SUPREMA DE GALLO DE SAN PEDRO CON SALSAS DE TUMBET, GUARNICIÓN DE VERDURITAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA Y PATATA PARMENTIER AL VAPOR

O

PIERNA DE CORDERO RELLENA DE FOIE Y TRUFA CON GUARNICIÓN DE PATATA GLACÉ

O

TAGLIATTA DE SOLOMILLO DE CEBÓN CON REDUCCIÓN DE SALSAS ESPAÑOLA Y GUARNICIÓN DE PATATA GLACÉ

POSTRE

CARDENAL DE LLOSETA (RECETA ORIGINAL)

+++

CAFÉ O INFUSIÓN

BODEGA (1 BOTELLA/4 PERSONAS)

OPCIÓN A

TINTO: DUES SIRAH-CALLET, J.L. FERRER (D.O. Binissalem)

BLANCO: VERITAS BLANC, J.L. FERRER (D.O. Binissalem)

Agua sin gas Solán de Cabras

OPCIÓN B

TINTO: RAMÓN BILBAO RESERVA (D.O. Rioja)

BLANCO: VIÑA SOL (D.O. Penedés)

Agua sin gas Solán de Cabras



PRECIO POR PERSONA: 45€ (IVA INCLUIDO)

(Cualquier consumición extra se facturará aparte)

Elaboramos menús "a su gusto" con otros platos de nuestra carta. Por favor, solicite presupuesto.

Política de reservas y cancelaciones para grupos:

En el momento de la confirmación de la reserva les solicitaremos los detalles de su tarjeta de crédito. En caso de cancelación, rogamos nos lo comuniquen con 48 hrs. de antelación. De lo contrario nos veremos obligados a cobrar el 50 % de la reserva mediante tarjeta de crédito. Rogamos nos informen de cualquier cambio en el número de comensales con 24 hrs. de antelación. En caso contrario, se cargarán la totalidad de los menús confirmados en la reserva inicial.